

課程名稱 | 一起來(起酵)!(可電06-2345679登記後補,建議後補前6位第一堂出席旁聽喔!)

課程屬性 | 自然與環境

課程編號 | 1101-9193

授課老師 | 孟崇德

最高學歷 / B.Sc. Ecology

相關學經歷 / 環境教育, 綠建築電氣系統設計, 樸門永續設計教育講師

-B.Sc. Ecology - University of Calgary

-Electrical Engineering Technology - SAIT Polytechnic

-Permaculture Design Certificate - Permaculture Research Institute

上課時間 | 每週三上午09:00-11:50 第一次上課日期 2021年03月10日(星期三)

課程理念



關於這一門課:

1. 為什麼想開這門課? 希望帶領學員共同學習甚麼

我很愛跟微生物一起生活! 要分享怎麼用益菌來讓基本的蔬菜變成更美味持久的美食!

2. 修此門課需具備什麼條件?

喜愛動手操作皆可

3. 上課的方式是怎麼進行的? 學生可以有什麼收穫?

會用powerpoint分享一些理論和背景資料。也會一起來動手作不同的發酵產品!

4. 如何取得學分? (評量方式)

參與

使用教材 | 發酵物品的材料

教材費 | 300 元

招生人數 | 19 人 (若非課程特殊需求, 每班招收人數至少 35 人。)

學分收費 | 1 學分 1000 元 (6 週課程/一次上課 3 小時)

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2021-03-10 上午09:00~11:50	發酵和保存食物的理論	了解怎麼養益菌, 防止其他微生物生長. 有什麼不同方法? 來做一些基本的德國方式酸菜。
2	2021-03-17 上午09:00~11:50	乳酸發酵	蔬菜的發酵。一起作韓式泡菜。
3	2021-03-24 上午09:00~11:50	砂糖發酵/紅茶菌	Kombucha. 這種微生物有什麼不同。怎麼養? 一起作汽水或康普茶。

4	2021-03-31 上午09:00~11:50	自然發酵麵包	怎麼養？跟一般的酵母有什麼不同？一起烤麵包！
5	2021-04-07 上午09:00~11:50	豆子！	作天貝（tempeh）
6	2021-04-14 上午09:00~11:50	分享自己做的發酵物品	Party! 我們帶來自己發酵的，分享怎麼做的，一起吃！